



EPREUVE FINALE

du 24^e examen dénommé
Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France »



Groupe I
Classe 3

SOMMELLERIE
Président de classe : M.Philippe FAURE BRAC

19 avril
2011

Rappel des conditions mentionnées dans le référentiel validé.

Le Référentiel Métier :

Le candidat effectue dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de sommellerie en autonomie, en assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art.

Il effectue les travaux préparatoires, gestion des achats, organisation de la cave, création et contrôle des supports de vente, encadrement d'une équipe, conseil à la clientèle et service selon des règles professionnelles.

L'épreuve finale du 24^e concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » s'adresse aux candidats ayant été jugés admissibles à la suite des épreuves qualificatives.

I – QUOI ?

- 7h15 : Arrivée des Jurés
- 7h30 : **Accueil des candidats**
- 8h00 - 10h30 : Ateliers d'évaluations :
 - A. Questionnaire écrit 20 points
 - B. Dégustation à l'écrit 30 points
 - C. Gestion et accords mets & vins 30 points
 - D. Analyse d'une carte des vins 20 points
- 12h00 - 15h30 : Epreuves du service 100 points
- 15h30 - 16h30 : Délibération du jury
- 17h00 - 19h 00 : Proclamation des résultats – cocktail.

II – OU ?

21 - La finale se déroulera en loge dans

Les Salons du Pré Catelan
Bois de Boulogne
Route de Suresnes
75016 PARIS

III – QUAND ?

La finale se déroulera le lundi **16 mai 2011**.

IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

41- Les candidats apporteront leurs propres ustensiles

V - NOTATION

Les épreuves seront notées selon les critères suivants (définis ultérieurement).

Domaine/ Tâche	Critères	Note/20	Coefficient	Total
1-	11-			
	12-			
2-	21-			
	22-			
	23-			
3-	31-			
	32-			

Note finale /20 :

VI – COMMUNICATION-MEDIAS

61- L'épreuve pourra faire l'objet d'un reportage médiatique qui sera diffusé, notamment, lors de l'exposition.

62- Il sera demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l'image (voir art17 du règlement).

VII – CONVOCATION

Le COET précisera si nécessaire dans les convocations individuelles adressées aux finalistes les modalités d'organisation particulières à cette classe.

Toute question doit être adressée à : contact@meilleursouvriersdefrance.org. Le COET retransmettra, le cas échéant, au Président de classe. Les questions/réponses seront mises en ligne à la suite de ce sujet.

VIII – DIVERS

Néant.

IX – RESULTATS

Aucun résultat ne sera donné immédiatement après la fin des épreuves. Le jury général se réunira pour valider les propositions du président de jury de classe. Les résultats seront communiqués individuellement selon des modalités qui seront définies ultérieurement. Une cérémonie protocolaire d'annonce des résultats pourra être organisée dans certains cas, en présence du public.

EPREUVE
HARMONIE
MET BOISSONS

8'

COMPORTEMENT AVEC LE CHEF ET ANALYSE PLAT			
ATTITUDE PAR RAPPORT A LA SITUATION		2	
COMPREHENSION DE LA RECETTE		5	
VOCABULAIRE CULINAIRE		3	
	TOTAL	10	
CREATIVITE PAR RAPPORT AU PLAT COMPLEMENTARITE			
CHOIX DES BOISSONS		3	
ARGUMENTAIRE DU CHOIX ET BONNE COMPREHENSION DE TOUS LES BESOINS		7	
	TOTAL	10	
TOTAL DE L'EPREUVE		Sur 20	

COMMENTAIRE OBLIGATOIRE DU JURE

COMPORTEMENT AVEC LE PATISSIER			
ATTITUDE PAR RAPPORT A LA SITUATION		1	
COMPREHENSION DE LA RECETTE		3	
VOCABULAIRE CULINAIRE		1	
	TOTAL	5	
CREATIVITE PAR RAPPORT AU PLAT COMPLEMENTARITE			
CHOIX DES BOISSONS		2	
ARGUMENTAIRE DU CHOIX ET BONNE COMPREHENSION DE TOUS LES BESOINS		3	
	TOTAL	5	
TOTAL DE L'EPREUVE		Sur 10	

COMMENTAIRE OBLIGATOIRE DU JURE

TOTAL SUR 30 POINTS

Nom Signature du Juré

ERREUR 1	1	
ERREUR 2	1	
ERREUR 3	1	
ERREUR 4	1	
ERREUR 5	1	
ERREUR 6	1	
ERREUR 7	1	
ERREUR 8	1	
ERREUR 9	1	
ERREUR 10	1	
ERREUR 11	1	
ERREUR 12	1	
attitude professionnelle et sur la pertinence de l'analyse générale	8	

20

Juger les compétences du candidat sur la réalisation d'un support de vente, tant au niveau législatif, que commercial (présentation, prix...) ainsi que sur ses con

Juger l'approche professionnelle du candidat face à ce support en prévision de sa mise en place en situation.

12 points seront attribués sur l'identification et la résolution de 12 erreurs spécifiques dissimulées dans la carte

8 points seront attribués sur l'attitude professionnelle et sur la pertinence de l'analyse générale

Nom Signature Juré

:titude, légalité...)

DEGUSTATION

DUREE 15'

BOISSONS		1	2	3	
OEIL	2				
NEZ	4				
BOUCHE	7				
TYPE DE BOISSON	5				
CEPAGE	2				
APPELLATION	2				
REGION	2				
MILLESIME OU AGE	2				
POTENTIEL DE GARDE	2				
HARMONIE AVEC LES METS	5				
TEMPERATURE DE SERVICE	2				
METHODOLOGIE D'ANALYSE	5				
TOTAL	40			 / 120
Diviser par 4 soit note sur 30					

Nom et Signature du Juré

ERREUR 1	1	
ERREUR 2	1	
ERREUR 3	1	
ERREUR 4	1	
ERREUR 5	1	
ERREUR 6	1	
ERREUR 7	1	
ERREUR 8	1	
ERREUR 9	1	
ERREUR 10	1	
ERREUR 11	1	
ERREUR 12	1	
attitude professionnelle et sur la pertinence de l'analyse générale	8	

20

Juger les compétences du candidat sur la réalisation d'un support de vente, tant au niveau législatif, que commercial (présentation, prix...) ainsi que sur ses connaissances sur les vignobles, les différentes appellations (orthographe, exactitude, légalité...)

Juger l'approche professionnelle du candidat face à ce support en prévision de sa mise en place en situation.

*12 points seront attribués sur l'identification et la résolution de 12 erreurs spécifiques dissimulées dans la carte
8 points seront attribués sur l'attitude professionnelle et sur la pertinence de l'analyse générale*

Nom Signature Juré



24^e examen dénommé « concours un des meilleurs ouvriers de France ».



RESULTATS DES EPREUVES FINALES MAI 2011. Classe : **SOMMELLERIE**

A L'ISSUE DES EPREUVES FINALES DU 24^e EXAMEN DENOMME « CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE », LE JURY A PROPOSE L'ATTRIBUTION DU DIPLOME « UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE » AUX CANDIDATS SUIVANTS (ordre alphabétique) :

- Bruno MERIL.
- Antoine PETRUS.
- Manuel PEYRONDET.
- Benjamin ROFFET.